

# 20 อาชีพ อิสระ



กองส่งเสริมการมีงานทำ  
กกจ 8/2555  
(กส1)





# คำนำ...

กรมการจัดหางานได้จัดทำหนังสือ 20 อาชีพอิสระ เล่มนี้ขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อการเผยแพร่ข้อมูลความรู้ที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการประกอบอาชีพอิสระให้แก่ผู้ว่างงาน ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ประสงค์จะประกอบอาชีพอิสระ อาชีพเสริม รวมถึงนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

การประกอบอาชีพอิสระเป็นทางเลือกหนึ่งในการหาเลี้ยงชีพ ผู้ที่ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพอิสระได้ ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติส่วนบุคคล ตลอดจนทักษะความชำนาญ และฐานะทางการเงิน ดังนั้นก่อนที่จะตัดสินใจเริ่มต้นลงมือทำต้องพิจารณาตนเองว่าเหมาะสมกับการประกอบอาชีพนั้นหรือไม่ กรมการจัดหางานหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้สนใจประกอบอาชีพอิสระ และอาชีพเสริมจะได้ข้อมูลในหนังสือเล่มนี้ไปเป็นแนวทางการประกอบธุรกิจของตนต่อไป

กองส่งเสริมการมีงานทำ

กรมการจัดหางาน

# สารบัญ...

## งานประดิษฐ์ / ฝีมือ

1. ผ้าคลุมทิชชู	1
2. ที่เก็บกุญแจ	2
3. งานเดคูพาจ	5
4. กระเป๋าเนกประสงค์	7
5. ประติษฐ์เสื้อผ้าด้วยผ้าปะติด	8
6. นิตติ้ง (สไตล์เกาหลี)	10
7. เสื้อใส่มือถือ	12
8. เทียนหอมปรับอากาศ, กันยุง	13
9. ช่อบูเก็ดดอกไม้	16

## อาหาร

1. กาแฟสด	19
2. ชูชิ	21
3. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	29
4. ก๋วยเตี๋ยวหลอด	31
5. ขนมกุยช่าย	33
6. น้ำพริกเผา	35
7. หมูสะเต๊ะ	37
8. ก๋วย มั่น เปือก / ข้าวโพดทอด	39
9. เครื่องดื่มสมุนไพรมะนาว	41
10. ขนมครกสิงคโปร์	43
11. ขนมจีนน้ำยาปู	45

# ผ้าคลุมทิชชู

## วัสดุอุปกรณ์

1. ผ้าฝ้าย ขนาด 50x100 เซนติเมตร  
จำนวน 1 ผืน
2. ผ้าปูการ ขนาด 50x100 เซนติเมตร  
จำนวน 1 ผืน
3. ผ้าเคมีกาว ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง  
17 เซนติเมตร
4. กระจดุม 2 เม็ด
5. ด้ายเย็บ ด้ายเนา เข็มสอย เข็มหมุด กรรไกร



## ขั้นตอนการทำ

1. นำผ้าปูการมารีดติดกับผ้าฝ้าย
2. วาดแบบเสื้อ(เสื้อด้านหน้า 2 ชิ้น,เสื้อด้านหลัง 1 ชิ้น, สلابเสื้อ 2 ชิ้น และก้นกล่องทิชชู 1 ชิ้น) ลงบนผ้า
3. ตัดผ้าตามแบบทุกชิ้น โดยเว้นริมผ้าห่าง 1 เซนติเมตร
4. นำสلابเสื้อสองชิ้น มาเย็บติดกันบริเวณปกเสื้อ โดยหันผ้าด้านนอกเข้าหากัน
5. นำชิ้นเสื้อด้านหน้า 2 ชิ้น มาเย็บติดกันบริเวณปกเสื้อ โดยหันผ้าด้านนอกเข้าหากัน
6. นำสلابเสื้อ มาเย็บติดกับชิ้นเสื้อด้านหน้า โดยหันผ้าด้านนอกเข้าหากัน
7. พลิกกลับเอาด้านนอกออกมา แล้วเนาให้สวยงาม
8. นำเสื้อด้านหลัง 1 ชิ้น มาเย็บติดกับชิ้นเสื้อด้านหน้า
9. เย็บคัทเวิร์คเก็บริมผ้า
10. ทำรั้งดุมเสื้อด้วยการเย็บคัทเวิร์คและติดกระจดุม
11. นำผ้าสำหรับทำก้นกล่องทิชชู 1 ชิ้น มาเย็บติดกับชิ้นเสื้อ
12. เย็บคัทเวิร์คเก็บริมผ้า
13. พลิกกลับเอาด้านนอกออกมา จะได้เสื้อคลุมทิชชู

## ที่เก็บกุญแจ



### อุปกรณ์

1. ผ้าชั้นนอก และผ้าชั้นใน ชั้นละ 24x12 เซนติเมตร
2. แผ่นใยสังเคราะห์หรืออย่างบางขนาดเท่ากัน 1 ชั้น
3. ผ้าสักหลาด สีชมพู และสีแดง สำหรับทำปาก
4. ลูกบิดสีดำเม็ดเล็ก 2 เม็ด ทำลูกตา
5. ห่วงกุญแจเหล็ก 1 ห่วง
6. เชือกสำหรับมัดห่วงกุญแจยาว 40 เซนติเมตร
7. ลูกบิดเม็ดใหญ่ 2 เม็ด ไว้ใช้ร้อยเชือกมัด
8. ด้ายสีดำและสีแดง สำหรับ ปักหน้า



## วิธีทำ

1. ก่อนอื่นเมื่อได้รับแพทเทิร์นไปแล้ว ให้ย่อหรือขยายแบบให้เท่ากับที่ต้องการจะทำลอกแบบต่างๆที่ต้องการลงบนกระดาษบาง ทากาวปะบนกระดาษหนาติดหน่อย
2. ตัดแบบกระดาษออกมาทุกส่วนที่จะตัดผ้า
3. วางผ้าซับในด้านผิวด้านขึ้นมา นำแบบกระดาษวางแล้วขีดเส้นรอบๆแบบ 2 ชั้น
4. เน้นอีกครั้ง ขีดเส้นที่ผ้าด้านผิวด้านนั้น แล้วตัดออกมา
5. เมื่อตัดผ้าซับในออกมาแล้ว นำมาวางบนผ้าชั้นนอกที่วางผ้าด้านถูกไว้หมายความว่า ผ้าด้านนอกถูกหันหน้าเข้าหากันทั้งผ้าจริง และผ้าซับใน
6. นำผ้าที่ประกบด้านถูกเข้าหากัน ไปวางบนแผ่นใยสังเคราะห์
7. ตัดแผ่นใยสังเคราะห์หรือออกมาเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมก่อน จากนั้นเนาตามเส้นที่ขีดไว้
8. นำไปเย็บด้วยจักร หรือเย็บด้วยมือ ตามเส้นที่ขีดไว้ อย่าลืมเว้นช่องไว้กลับผ้าด้านล่าง ประมาณ 4 เซนติเมตร
9. ใช้กรรไกรตัดใยสังเคราะห์ให้ติดแนวเย็บให้มากที่สุด อย่าลืมขลิบตามมุมด้วย เพื่อว่าเวลากลับผ้าแล้ว ผ้าจะได้ไม่ย่น
10. ที่ช่องกลับผ้า ให้เนาตะเข็บให้เรียบร้อยก่อนกลับผ้าเพื่อความสะดวกในการสอย

11. เมื่อกลับผ้าแล้ว ให้สอยช่องที่กลับผ้าให้เรียบร้อย
12. ตัดผ้าสักกะหลาดตามที่กำหนดไว้ นำมาเนาติดตามตำแหน่งในแบบ
13. คัทเวิร์คให้รอบชิ้นงานทุกชิ้นที่ปะอยู่ตรงนี้จะใช้ผ้าสีชมพูวางแล้ว แอปพลิเคชันแทนก็ได้ ในกรณีที่ไม่มีผ้าสักกะหลาด
14. ปักตกแต่งโบหน้าให้เรียบร้อย เย็บลูกตา หนวด จมูก แปะปากด้วยสีแดง
15. นำชิ้นหลังมาประกบเตรียมสอยด้านข้าง 1 ซ้าง
16. นำห่วงกุญแจมาคล้องด้วยเชือก ที่ร้อยลูกปัดเข้าไปและมัดปลายให้เรียบร้อย
17. สอยตัวกระเป๋าชิ้นหน้ากับชิ้นหลังเข้าด้วยกัน ที่ละซีกเริ่มจากด้านบน เว้นช่องตรงกลางไว้เล็กน้อย พอเชือกสอดได้ สอยลงมาด้านล่าง เว้นช่องตรงกลาง ประมาณ 4-5 เซนติเมตร
18. ซอยด้านบนระหว่างหูทั้งสองข้าง เว้นช่องพอเชือกสอดได้
19. สอยทั้งด้านนอกและด้านในของกระเป๋างานจึงจะออกมาเรียบร้อย
20. เมื่อสอยซีกหนึ่งเสร็จแล้ว นำเชือกที่ผูกห่วงกุญแจเตรียมไว้วางในตัวกระเป๋าจากนั้นสอยอีกซีกหนึ่งให้เรียบร้อย ทั้งด้านในและด้านนอก
21. เมื่อสอยเสร็จแล้ว เชือกที่ผูกห่วงกุญแจจะไม่หลุดลงมาด้านล่าง หรือถูดึงออกไปด้านบน
22. พลิกดูด้านหลัง ไม่ต้องควิลท์หรือทำอะไร เพราะชิ้นงานเล็กเกินไป ปล่อยให้สวยงามนุ่มมือกว่า เพียงเท่านี้ก็จะได้กระเป๋ากุญแจน่ารักๆ มาไว้ใช้ใส่กุญแจ 1 ใบ แล้วละค่ะ



## งานเดคูพาจ

### อุปกรณ์ในการทำ

1. วัสดุที่จะทำ
2. กระดาษทิชชู (napkins) ลวดลายที่ชอบ
3. แปรงทาสีขนาด 2 นิ้ว
4. พู่กันเบอร์ 24
5. กรรไกรตัดกระดาษ
6. ฟองน้ำ
7. ไดรี้เปาผม
8. สีรองพื้น
9. กาวเฉพาะ ( ตะกร้า หมวก ผ้ายืดผ้าดิบ งานไม้ งานแก้ว งานสังกะสี ดินเผา)
10. น้ำยาเคลือบมัน ( แวนิช)
11. กระจกใส่น้ำล้างแปรง



## วิธีการทำ

1. ถ้าวาสต์เป็นสีเข้ม ให้ล้างพื้นก่อน 1-2 รอบ
2. เป่าด้วยไดร์เป่าผมให้แห้ง
3. ทากาวเฉพาะงานที่จะทำ
4. เป่าให้แห้งด้วยไดร์เป่าผม
5. ตัดกระดาษทิชชู (napkins) ตามจินตนาการ
6. กระดาษทิชชู (napkins) มี 3 ชั้นด้วยกัน ลอกออก 2 ชั้น เหลือเฉพาะชั้นที่มีลวดลาย
7. ทาบลงบนวัสดุที่จะทำ จัดวางให้สวยงาม
8. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำทาลงบนกระดาษ พยายามอย่าให้มีรอยย่น หรือฟองอากาศ
9. ใช้ไดร์เป่าผมเป่าให้แห้ง
10. ใช้ฟุ่กันเบอร์ 24 ทาเคลือบมัน (แวนิช) พยายามทำให้เกินภาพที่ติดเล็กน้อย ทาเคลือบแปลงอย่างเบามือโดยการทำแปรง 45 องศา
11. ทาเคลือบมัน (แวนิช) 1-7 ครั้ง (แล้วแต่ชิ้นงาน)



# กระเป๋าอเนกประสงค์

## อุปกรณ์

1. ผ้าลายดอกสีหวานตามชอบ ตัดผ้ากว้าง 11 นิ้ว ยาว 22 นิ้ว
2. ฟองน้ำ ตัดความกว้าง 11 นิ้ว ยาว 22 นิ้ว
3. ผ้าซับใน ตัดความกว้าง 11 นิ้ว ยาว 22 นิ้ว
4. เข็มสอยผ้าเบอร์ 8
5. ด้ายเย็บผ้า สีตามลายผ้า
6. ลูกไม้ ตัดความยาว 22 นิ้ว เลือกลายที่เหมาะสมกับลายผ้า
7. สายกระเป๋าใช้สำหรับเย็บหุกระเป๋า



## วิธีทำ

1. นำผ้าลายดอกที่ตัดเตรียมไว้ พร้อมฟองน้ำและผ้าซับใน นำผ้าทั้ง 3 ชั้น มาเย็บรวมกัน พร้อมทั้งใช้ลูกไม้แทรกตรงกลาง ผ้าซับในกับผ้าลายดอก รวมฟองน้ำด้วย
2. พอเย็บผ้าติดกันทุกชั้นพร้อมกับลูกไม้เรียบร้อยแล้ว ให้นำสายรูดยาวสีขาวที่ติดไว้มาวางตรงกลางระหว่างผ้าซับใน และฟองน้ำผ้าลายดอก จากนั้น วัดตามกว้างจากริมผ้าลูกไม้ ลงมา 1 นิ้ว แล้วเย็บตามความกว้างของผ้า โดยให้สายรูดอยู่ระหว่างตรงกลาง
3. พอทำสายรูดเรียบร้อยแล้ว เย็บด้านข้างของกระเป๋าทั้ง 2 ข้าง พอเย็บเสร็จแล้วให้พับกันกระเป๋าโดยวัดตามยาวจากจุดที่เย็บเสร็จ วัดความยาวเข้ามาถึงตรงกลางประมาณ 2 นิ้ว แล้วเย็บขวางเพื่อทำก้นกระเป๋า
4. นำสายกระเป๋ามาตัดความยาวตามต้องการ โดยนำผ้าลายดอกมาติดกว้าง 1 นิ้ว ยาวตามสายกระเป๋า พอตัดเรียบร้อยแล้ว เย็บทับสายกระเป๋า พอเสร็จให้นำมาเย็บติดกับตัวกระเป๋า

## ข้อแนะนำ

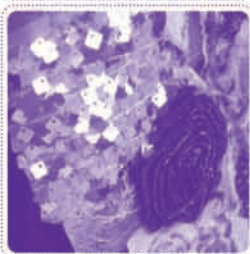
ถ้าใช้มือเย็บทั้งใบจะขายได้ราคามากกว่าการเย็บจักร  
จะขายได้ประมาณใบละ 200-300 บาท

# ประดิษฐ์เสื้อด้วยผ้าปะติด



## วัสดุอุปกรณ์

1. เลือกเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย หรือเครื่องใช้ในบ้านที่ทำด้วยผ้าที่จะนำมาตกแต่ง
2. ออกแบบลวดลาย ใช้วิธีวาดภาพโดยทั่วไป ลายที่นิยมใช้ เช่น ลายดอกไม้ ใบไม้ รูปคนและรูปสัตว์ต่างๆ
3. เลือกใช้เศษผ้าที่มีสีสวยงามเหมาะสมของแบบมีเนื้อละเอียด และสีไม่ตก
4. ผ้าขาวใช้สำหรับติดกับเศษผ้า
5. ด้ายหรือไหมปักผ้า
6. เข็มเบอร์ 8-9
7. เลื่อม ลูกปัด กระดุม ริบบิ้น ฯลฯ
8. กรรไกร
9. เตารีด
10. ดินสอดำ ดินสอสี
11. เข็มหมุด
12. ด้ายสำหรับเนา



## วิธีทำ

1. นำเสื้อผ้าที่ตัดเย็บเรียบร้อยแล้ว วาดลวดลายที่ต้องการตกแต่งลงบนกระดาษแข็งและตัดตามแบบไว้ทุกชิ้น
2. เตรียมเศษผ้าที่จะนำมาปะติด รีดผ้ากาวยึดด้านหลัง นำเอาแบบที่ตัดไว้วางบนผ้ากาวยุ้ใช้ดินสอสีวาดลายตามภาพและติดตามแบบ
3. นำผ้าที่ตัดมาวางลงบนตัวเสื้อ จัดแต่งส่วนประกอบต่างๆ เรียงไว้ให้ถูกที่ เลือกตำแหน่งที่ต้องการวางลงบนตัวเสื้อ กัดเข็มหมุดและเนาด้วยด้ายติดไว้ทุกชิ้น
4. เย็บตะเข็บด้วยมือแบบต่างๆ ติดกับตัวเสื้อ ติดชิ้นส่วนที่ต้องการตกแต่งเพิ่มเติมให้ครบ



## เทคนิค

การทำผ้าปะติด ควรนำเศษผ้าไปรีดผ้ากาวย่อนนำมาปะติด ทำให้ริมผ้าไม่ลุ่ยง่าย ตะเข็บริมผ้าจะสวย



# นิตติ้ง (สไตล์เกาหลี่)

เงินลงทุน 100 บาท/ผืน

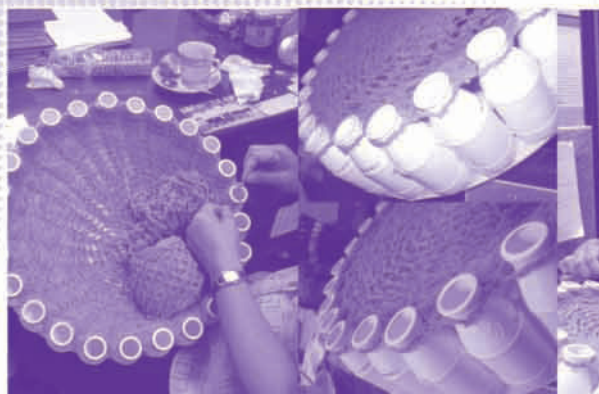
รายได้ 150 - 250/ผืน

## วัสดุอุปกรณ์

1. ขวดนมเปรี้ยวด้ขมิลค์
2. แผ่นฟิวเจอร์บอร์ด
3. กาวร้อนแบบแท่ง
4. มีดคัตเตอร์
5. ปืนยิงกาว
6. ไม้บรรทัด
7. ไหมพรมขนแกะหรือไหมพรมสำหรับถักผ้าพันคอ
8. กรรไกร
9. โคร์เซต

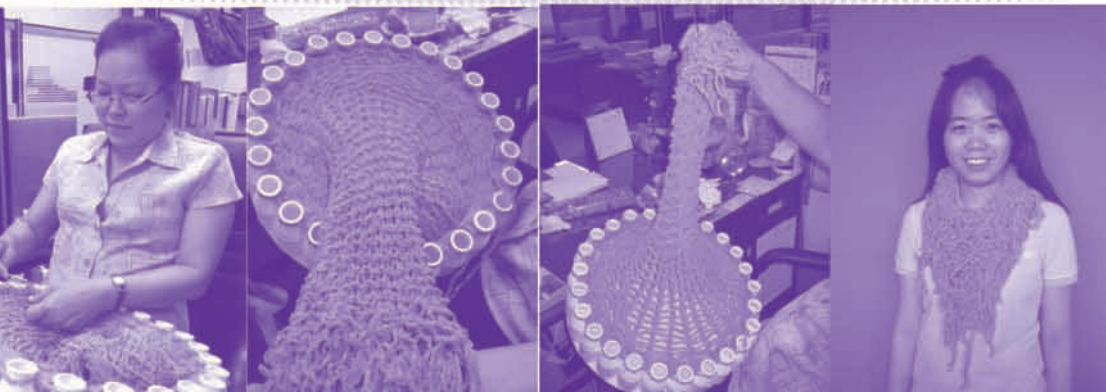
## วิธีทำ

1. ทำอุปกรณ์สำหรับถักผ้าพันคอ (ลักษณะวงกลม)
  - 1.1 ตัดฟิวเจอร์บอร์ดเป็นวงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 42 เซนติเมตร
  - 1.2 นำขวดนมเปรี้ยว จำนวน 25 ขวด ติดกาวที่กันขวดกับฟิวเจอร์บอร์ดให้เป็นวงกลมจนครบ 25 ขวด และติดขวดนมด้านข้างให้ยึดติดกันทุกขวดเพื่อกันหลุดจากกัน



## 2. ขั้นตอนการถักผ้าพัน

- 2.1 ตัดด้ายยาวเส้นละ 20 เซนติเมตร จำนวน 25 เส้น ไว้สำหรับทำชายผ้าพันคอ
- 2.2 นำด้ายมามัดเป็นห่วงคล้องกับขวดนม ขวดที่ 1 ดึงด้ายให้ตึงแล้วนำไปคล้องด้านนอกคอ ขวดนมขวดที่ 2 คล้องด้านในของคอขวดนมขวดที่ 3 ทำสลับกันไปจนครบรอบวงจนถึงคอขวดนมขวดที่ 1
- 2.3 ดึงด้ายที่อยู่ด้านนอกข้ามไปขวดนมขวดที่ 2 ใช้กันโครเซตควักด้ายเส้นล่างข้ามไปคล้องกับคอขวดไว้ ดึงด้ายให้ตึงข้ามไปคล้องขวดนมขวดที่ 4 ใช้กันโครเซตควักด้ายเส้นล่างไปคล้องกับคอขวดไว้ ควักได้แบบนี้กับคอขวดที่ 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 25 จนครบรอบวงพักด้ายไว้ด้านนอก
- 2.4 นำด้ายที่ตัดไว้สำหรับทำชายผ้าพันคอมาทบทวีงและสอดเข้าไปกับด้ายที่คล้องกับคอขวดด้านในให้ตึง ทำให้ครบรอบวง
- 2.5 ดึงด้ายที่พักไว้ในข้อ 2.2 ให้ตึง ใช้กันโครเซตควักด้ายเส้นล่างด้านนอกของคอขวดนมขวดที่ 1 ข้ามไปคล้องกับคอขวดไว้ ทำเช่นนี้ทุกขวดไปเรื่อยๆ จนได้ความยาวตามต้องการ ให้ตัดด้านที่เหลือเศษไว้ 5 เซนติเมตร แล้วใช้โครเซตคล้องด้ายเข้ากับด้ายที่อยู่คอขวดนมขวดที่ 1 มัดเข้าด้วยกัน แล้วดึงให้ตึงเพื่อกันหลุด



# เสื่อใส่มือถือ

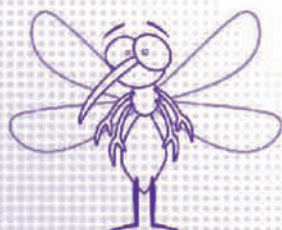
## วัสดุอุปกรณ์

1. ผ้าฝ้าย ขนาด 20x30 เซนติเมตร จำนวน 1 ผืน
2. ผ้าปูกวาว ขนาด 20x30 เซนติเมตร จำนวน 1 ผืน
3. เชือกทำสายยาว 90 เซนติเมตร จำนวน 1 เส้น
4. กระดุม จำนวน 2 เม็ด
5. ด้ายเย็บ ด้ายเนา เข็มสอย เข็มหมุด กรรไกร

## ขั้นตอนการทำ

1. นำผ้าปูกวาวมารีดติดกับผ้าฝ้าย
2. วัดผ้าและจุดตำแหน่ง จากริมผ้าด้านข้าง (ยาว 20 เซนติเมตร) เข้ามา 7 เซนติเมตร และ 6 เซนติเมตร ตามลำดับ
3. เย็บสายติดกับผ้า ตามตำแหน่งที่จุดไว้
4. พับริมผ้าด้านบน ( ยาว 30 เซนติเมตร ) เข้ามาด้านใน 1 เซนติเมตร แล้วเนาผ้า
5. พับทับอีก 2 เซนติเมตร เข้ามาอีก 1 ครั้ง แล้วเนาผ้า
6. เย็บด้านถอยหลังตามรอยที่พับไว้
7. พับผ้าไปทางด้านนอกของผ้า
8. เนาผ้าให้สวยงาม ตามรอยที่พับไว้
9. พับผ้าให้เป็นรูปคอเสื้อ แล้วเย็บสอยติดกัน ในตำแหน่งคอเสื้อ
10. เย็บกระดุมติดกับตัวเสื้อ
11. พลิกด้านในออกมา และวางแบบตัดเสื้อ แล้ววาดแบบลงบนผ้า
12. เย็บตามรอยที่วาดไว้
13. เย็บคัทเวิร์คเก็บริมผ้า
14. พลิกกลับออกมาแล้วเย็บตรึงบริเวณใต้วงแขนเสื้อ จะได้ของใสโทรศัพท์





## เทียนหอมปรับอากาศ กันยุง

รายได้ 20 บาทขึ้นไป/ ชิ้น

เงินลงทุน 3,000 บาท

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านขายอุปกรณ์งานฝีมือทั่วไป,

ร้านศึกษาภัณฑ์พาณิชย์, ย่านพาหุรัด





## วัสดุ/ อุปกรณ์

เตาแก๊สปิคนิค เทียนแผ่น สีย้อมเทียน หัวน้ำหอมกลิ่นต่างๆ ไม้เทียน  
ถาด มีด กาดัม น้ำความจุ 0.5 กิโลกรัม น้ำมันตะไคร้กันยุง ไข่าพิมพ์  
แบบเทียน ไข่าพิมพ์ขนม ริปบิ้น กรรไกร ภาชนะบรรจุเทียน เช่น  
โหลแก้ว แก้ว

## วิธีใช้ไข่าพิมพ์แบบเทียน

1. นำเทียนแผ่นมาละลายในกาดัมน้ำ ใส่สีย้อมเทียนตามต้องการ  
หยดหัวน้ำหอมแล้วเทลงในถาดสี่เหลี่ยมให้เป็นแผ่นบางๆ  
หนาประมาณ 1-2 มิลลิเมตร หรือตามต้องการ ทิ้งไว้ให้เริ่มแข็งตัว
2. ใช้ไข่าพิมพ์แบบเทียนหรือไข่าพิมพ์ขนมรูปต่างๆ เช่น ดาว  
ดอกไม้ กดลงไป ดึงแบบเทียนขึ้นมาจะได้เทียนชิ้นเล็กๆ  
นำไปตกแต่งในภาชนะที่เตรียมไว้ เช่น โหลแก้ว หรือนำเทียน  
ที่เทใส่ถาดปล่อยให้พอแข็งตัวแล้วเททับเป็นชั้นๆ โดยใช้สี  
ต่างกัน จากนั้นนำมาซ้อนในที่ขณะกำลังนิ่ม ให้เป็นท่อนๆ  
ตัดเป็นชิ้นบางๆ ก็จะได้เทียนเป็นชั้นกลมมีลายซ้อนกันอยู่ภายใน

## วิธีทำเทียนหอมปรับอากาศ

1. หั่นเทียนแผ่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในกาต้มน้ำ ตั้งไฟปานกลาง เคี่ยวจนเทียนหลอมละลายเป็นน้ำเทียนใสๆ ปริมาณ 1 กา หรือ 0.5 กิโลกรัม
2. ใส่สีย้อมเทียนลงไป เพื่อให้มีสีเข้มหรือจาง ตามความต้องการ คนให้ละลาย
3. ใส่หัวน้ำหอม 3-4 หยด/ น้ำเทียน 0.5 กิโลกรัม จากนั้นนำเทียนมาเทใส่ภาชนะบรรจุเทียน รอให้เย็นจนแข็งตัว บรรจุลงพลาสติก ตัดริบบิ้น ตกแต่งให้สวยงาม ก็จะได้ "เทียนหอมปรับอากาศ" หากต้องการให้มีหลายสี ก็นำน้ำเทียนเทใส่ภาชนะบรรจุเทียนเพียง 1/3 ของภาชนะ ปลอ่ยให้แข็งตัว แล้วนำเทียนสีอื่นๆ มาหยอดซ้อนกันเป็นชั้นๆ

### เทียนหอมกันยุง

วิธีทำเหมือนการทำเทียนหอมปรับอากาศ เพียงแต่เปลี่ยนจากการใส่หัวน้ำหอมเป็น " น้ำมันตะไคร้กันยุง " ประมาณ 2-3 หยดแทน

## ตลาด/ แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน ขายส่ง ร้านกีฟท์ช็อป ศูนย์การค้า

## ข้อแนะนำ

1. การทำเทียนหลายสีในชิ้นงานเดียวกัน ต้องมีกาต้มน้ำตามจำนวนสีที่ต้องการใช้
2. การทำเทียนหอม ควรประยุกต์ตกแต่งให้มีความสวยงามหลายรูปแบบ รวมถึงภาชนะที่บรรจุด้วย และอาจใช้ริบบิ้น เลื่อม ฯลฯ มาตกแต่งภาชนะเพิ่มเติม

# ช่อบูเก็ดดอกไม้

## วัสดุอุปกรณ์

1. โฟมลูกกลมขนาด 2 นิ้ว, 2.5 นิ้ว
2. ก้านต้นสีเขียว ขนาด (0.8 นิ้ว x 18 นิ้ว)
3. ป้ายก้านรูปหัวใจแบบใส
4. ตุ่มสีขาว
5. ดอกกุหลาบกระดาดชสา
6. ริบบิ้น 0.5 มิลลิเมตร ขอบดันทอง, เงิน
7. นกเล็กประดิษฐ์
8. ปิ่นกาวไฟฟ้า และกาวแห้ง
9. กรรไกร
10. ป้ายอวยพร " congratulations "
11. ริบบิ้นต่วน 1 นิ้ว
12. ใยดินเผา ( กลาง )
13. ก้านลวดสีน้ำตาล
14. ใบกุหลาบสำเร็จ ( no.4 )
15. โฟมเหลี่ยม 3x3 นิ้ว
16. กระดาดชสาแบบบาง ( พื้นลาย+ ลาย )
17. มุกสวยเม็ดเล็ก
18. หินกรวดล้าง ก้อนเล็ก





## แหล่งซื้อวัสดุ

- ร้านขายอุปกรณ์ตัดเย็บทั่วไป
- มุมจำหน่ายงานประดิษฐ์ในห้าง
- ตลาดพาหุรัด, สำเพ็ง

## แนะนำการวางจำหน่าย

- \* แหล่งย่านธุรกิจ, สำนักงานต่างๆ
- \* ศูนย์การค้าใหญ่ๆ
- \* โรงเรียน หรือใกล้มหาวิทยาลัย

## คำนวณราคาต้นทุน

ขึ้นอยู่กับชนิดของตัววัสดุที่นำมาประดิษฐ์  
เริ่มต้นที่ 140 บาท / ชิ้น ขึ้นไป

## ราคาจำหน่าย

ขึ้นอยู่กับการออกแบบเริ่มที่ 200 บาท / ชิ้น  
จนถึง 250 บาท / ชิ้น



## วิธีทำ ขอบูเก้ดดอกไม้

1. นำก้านลวดสีเขียว มาติดกาวเสียบกับ  
ลูกโป๊มกลม ให้เข้าไปลึกเกือบสุดอีกด้าน
2. เตรียมดอกกุหลาบตัดก้านลวดเหลือไว้ 0.5 เซนติเมตร ทุกดอก  
จำนวน 42 ดอก และตัดก้านลวดของดัมสีขาวไว้ขนาดยาว 0.5 นิ้ว  
ประมาณ 1 กำครึ่ง

3. นำเชือกฝักตบมัดด้วยด้ายผูกเป็นโบว์ นำกุหลาบ มาติดแต่งตรงกลาง ( สำหรับติดที่ตัวกระถาง )
4. นำก้านรูปหัวใจสี และก้านป้ายอวยพร มาติดด้วยโบว์เล็กทั้ง 2 อัน เตรียมไว้
5. การเตรียมกระถาง ยัดโฟมใส่ลงไปนกระถางที่มี หินกรวดล้างรองกันไว้ แล้วยิงกาวให้หินติดกับโฟมและ ตัวกระถาง กดให้แน่น อย่าให้โฟมยื่นออกมาเลยขอบกระถาง แล้วจึงนำภูมามอสมาติดลงบนโฟม เหมือนปูพรมให้มีดอกอย่าให้เห็นโฟม
6. นำก้านต้น ที่มีก้านโฟมเสียบอยู่ มาติดดอกกุหลาบ เรียงทีละดอก เริ่มจากจุดกึ่งกลางโฟมไล่วนลงมาเป็นวงกลมทีละแถว จนจบลูกโฟม
7. นำใบไม้มาจับคู่ 2 ใบ ติดด้วยมุกสายจับบิดเป็นโบว์ติดพร้อมใบกุหลาบ ทำทั้งหมด 3 คู่นำไปเสียบติดได้รอบลูกกุหลาบ แบ่งเป็น 3 ส่วน จับใบหงายขึ้นให้สวยงาม และมุกสายจะห้อยลงมาได้ลูกกลม
8. นำต้นกุหลาบเสียบปักลงในกระถาง นำก้านรูปหัวใจและป้ายอวยพร เสียบตกแต่งด้านข้าง จัดระยะองค์ประกอบให้สวยงาม ส่วนทาง ซ้ายมือ นำก้านลวดสีน้ำตาล ที่ติดตกแต่งด้วย ตัวนกเกาะปลายกิ่ง แล้วมาเสียบปักข้างต้นกุหลาบเช่นกัน



9. จากนั้นจึงนำใบกุหลาบมาจับเป็นช่อใบ ชูดละ 3 ใบ จัดใบกางออกให้สวยงาม นำไปปักโดยรอบโคนต้น



# กาแฟสด



## กาแฟร้อน (3 สูตร)

### 1. เอสเปรสโซ่ (Espresso)

- สูตร กาแฟดำ 1 ออนซ์ หรือ 2 ออนซ์  
วิธีชง นำกาแฟมาบดแล้วชงด้วยเครื่องชงกาแฟ  
กลั่นให้ได้น้ำกาแฟประมาณ 1-2 ออนซ์

### 2. คาปูชิโน (Cappuccino)

- สูตร กาแฟดำ 4 ออนซ์  
วิธีชง ชงกาแฟให้ได้น้ำกาแฟ 4 ออนซ์ ตีฟองนมร้อน  
ใส่จนเต็มถ้วย โรยผงซินนามอน(อบเชย) หรือผงโกโก้  
เพื่อเพิ่มความหอมและให้ได้กลิ่นของกาแฟคาปูชิโน  
ไม่ต้องใส่น้ำตาล ให้ลูกค้าเติมเอง เพราะลูกค้าบางคน  
จะไม่ใส่น้ำตาล

### 3. คอฟฟี่มิกซ์ (เป็นสูตรเฉพาะของร้าน ที่ลูกค้าชอบให้มิกซ์ให้เลย)

- สูตร กาแฟดำ 4 ออนซ์ น้ำตาลทรายขาว - น้ำตาลทรายแดง  
อย่างละ ½ ช้อนชา นมสดเล็กน้อย นมข้นหวาน 2 ช้อนชา  
ครีมเทียม 2 ช้อนชา  
วิธีชง ชงกาแฟกับส่วนผสมทั้งหมดในเครื่องชง  
ให้ได้น้ำกาแฟ 4 ½ ออนซ์



## กาแฟเย็น (3 สูตร)

### 1. เอสเปรสโซ่ (Espresso)

- สูตร นมข้นหวาน 1 ออนซ์ นมข้นจืด  $\frac{3}{4}$  ออนซ์  
ครีมเทียม 3 ช้อนชา น้ำตาล 1 ช้อนชา น้ำแข็ง
- วิธีชง ชงกาแฟกับส่วนผสมทั้งหมดในเครื่องชง  
ให้ได้น้ำกาแฟ 8 ออนซ์ ใส่ในแก้วน้ำแข็งที่เตรียมไว้

### 2. คาปูชิโน (Cappuccino)

- สูตร นมข้นหวาน 1 ออนซ์ นมข้นจืด  $\frac{3}{4}$  ออนซ์  
ครีมเทียม 3 ช้อนชา น้ำตาล 1 ช้อนชา น้ำแข็ง
- วิธีชง ชงกาแฟกับส่วนผสมทั้งหมดในเครื่องชง  
ให้ได้น้ำกาแฟ 8 ออนซ์ ใส่ในแก้วน้ำแข็งที่เตรียมไว้  
ตีฟองใสจนเต็มแก้ว โรยด้วยผงซินนามอน (อบเชย)  
หรือผงโกโก้

### 3. มอคคา (Mocha)

- สูตร นมข้นหวาน 1 ออนซ์ นมข้นจืด  $\frac{3}{4}$  ออนซ์  
ครีมเทียม 3 ช้อนชา ผงโกโก้ 1 ช้อนชา  
น้ำตาล 1 ช้อนชา น้ำแข็ง
- วิธีชง ชงกาแฟกับส่วนผสมทั้งหมดในเครื่องชง  
ให้ได้น้ำกาแฟ 8 ออนซ์ ใส่ในแก้วน้ำแข็งที่เตรียมไว้



# ซูชิ



## การหุงข้าวและผสมข้าวปั้นซูชิ

### ส่วนผสม

1. ข้าวสารญี่ปุ่น 1 กิโลกรัม
2. น้ำเปล่า 1-1.5 ลิตร
3. น้ำส้มผสมข้าวญี่ปุ่น 200 ซีซี

### อุปกรณ์

1. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
2. กะละมัง (สำหรับใส่น้ำ) 1 ใบ
3. กระบะไม้ 1 กระบะ
4. ไม้พาย 1 อัน

### วิธีทำ

1. นำข้าวใส่กะละมัง ขาวข้าวจนกว่าน้ำจะใส
2. เทข้าวใส่มือแล้วใส่น้ำ ตามระดับที่ตั้งไว้
3. เช็ดหม้อข้าวให้แห้ง แล้วนำไปหุง
4. หลังจากข้าวสุกให้พักทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วจึงตักข้าวใส่กระบะไม้ (ลักษณะของเม็ดข้าวร่วนฟู ไม่ดิบหรือแฉะเกินไป)
5. ใช้ไม้พายเกลี่ยข้าวให้ความร้อนออก ทิ้งไว้จนมองไม่เห็นไอรະเหย แล้วใช้ไม้พายกลับข้าวด้านล่างขึ้นด้านบน เกลี่ยข้าว อย่าให้ข้าวเป็นก้อนทิ้งไว้ให้ไอรະเหย
6. พลิกข้าว (ครั้งที่ 3) แล้วใส่น้ำส้มให้ทั่วข้าว พร้อมไม้พายเกลี่ยข้าวกับน้ำส้มให้เข้ากัน
7. ทำเหมือนข้อ 5



## วิธีการจัดเก็บ

- เก็บข้าวใส่กะละมัง แล้วใช้ฟิล์มปิดไว้
- จัดเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ



**อายุการใช้งาน** ประมาณ 1-2 วัน

## สูตรน้ำส้มผสมกับข้าวซูชิ (SUSHI - SU)

### ส่วนผสม

- |                   |          |
|-------------------|----------|
| 1. น้ำส้มสายชู 5% | 900 ซีซี |
| 2. น้ำตาล         | 500 กรัม |
| 3. เกลือป่น       | 200 กรัม |

### วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมด ผสมลงในหม้อ ตั้งไฟปานกลาง  
หมั่นคนจนส่วนผสมละลาย แล้วปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็น

**อายุการใช้งาน** ประมาณ 30 วัน

## การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำซูชิ



### โชหวาน

#### อุปกรณ์

1. มีดซูชิ
2. เขียง
3. ภาชนะใส่โชหวาน

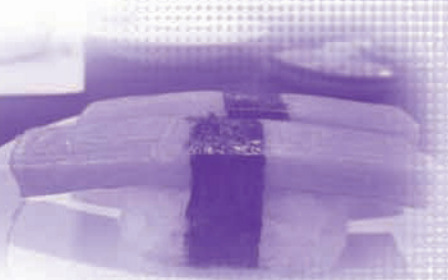
## วิธีทำ

1. นำไซหวานม้วนสำเร็จมาตัดเป็นแนวยาวรูปทรงของไซหวาน ( 1 แท่งตัดได้ประมาณ 18 เส้น )
2. นำไซหวานใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

**วิธีการจัดเก็บ** เก็บไว้ในตู้เย็น ( อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส )

**วิธีการใช้งาน** ไซหวานที่ตัดแล้วถ้าใช้ไม่หมด เก็บได้ไม่เกิน 2 วัน

**หมายเหตุ** ควรเตรียมไว้ให้เหมาะสมกับยอดขาย



## ปุ๋ยมัด

### อุปกรณ์

1. มีดซูชิ
2. เขียง
3. ภาชนะใส่ปุ๋ยมัด

## วิธีทำ

1. นำปุ๋ยมัดมาแกะพลาสติกที่หุ้มอยู่ออก ( ควรแกะตอนที่ยังไม่แข็ง เพื่อลดการแตก )
2. นำปุ๋ยมัดมาตัดแบ่งเป็น 2 ชั้น ( ตามแนวยาว )
3. นำปุ๋ยมัดที่ตัดแบ่งแล้วใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

**วิธีการจัดเก็บ** เก็บไว้ในตู้เย็น ( อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส )

**อายุการใช้งาน** ประมาณ 2 วัน

**หมายเหตุ** ควรเตรียมไว้ให้เหมาะสมกับยอดขาย

## แต่งกวาญี่ปุ่น

### อุปกรณ์

1. มีด
2. เขียง
3. ภาชนะใส่แต่งกวาญี่ปุ่น



### วิธีทำ

1. นำแต่งกวาญี่ปุ่นมาตัดแบ่งครึ่ง (ตามแนวยาว) แล้วตัดเป็นเส้น
2. ตัดใส่แต่งกวาออก ตัดแต่งให้สวยงาม (ขนาดประมาณ 20 กรัม)
3. นำแต่งกวาญี่ปุ่นที่ตัดแต่งเสร็จเรียบร้อยแล้วใส่ภาชนะที่จัดเตรียมไว้

### วิธีการจัดเก็บ

เก็บไว้ในตู้เย็น (อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส)

### อายุการใช้งาน

ประมาณ 2 วัน

### หมายเหตุ

ควรเตรียมไว้ให้เหมาะสมกับยอดขาย

## การผสมวาซาบิ

### วิธีการผสมวาซาบิ

#### ส่วนผสม

1. วาซาบิผง 50 กรัม
2. น้ำเปล่า หรือ โซดา 90 ซีซี



## วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน  
แล้วนำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

## การเก็บรักษา (ผสมแล้ว)

เก็บไว้ในตู้เย็น ( อุณหภูมิ 2-5 องศาเซลเซียส )

## หมายเหตุ

ห้ามผสมวซาบิในปริมาณที่มากเกินไปเด็ดขาด  
เพราะจะทำให้รสชาติ และคุณภาพของวซาบิน้อยลง

## วิธีการทำซูชิหน้าต่างๆ

### ข้าวปั้นหน้ากุ้ง (NIGIRI EBI)

#### ส่วนผสม

1. ข้าวญี่ปุ่น 15-18 กรัม
2. กุ้งซูชิ 1 ตัว

#### วิธีทำ

1. ใช้มือซ้ายจับกุ้ง มือขวากำข้าว ( ประมาณ 15-18 กรัม ) ปั้นให้เป็นรูปทรงกลมหลวมๆ มาวางบนเนื้อกุ้งแล้วบีบเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
2. พลิกกุ้งให้อยู่ด้านบนแล้ววางบนฝ่ามือ ใช้นิ้วลูบเนื้อกุ้งให้ติดข้าว แล้วบีบเป็นรูปทรงตามชิ้นกุ้ง

#### วิธีการจัดเก็บ

ใช้ฟิล์มห่อปิดไว้แล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ



## ข้าวปั้นหน้าปูอัด (NIGIRI KAIN)

### ส่วนผสม

1. ข้าวญี่ปุ่น 15-18 กรัม
2. ปูอัด 1/2 แพ่ง
3. สาหร่ายโนริ 1 แผ่น



### วิธีทำ

1. นำปูอัดมาตัดแบ่งเป็น 2 ชั้น ( ตามแนวยาว )
2. ใช้มือซ้ายจับปูอัด มือขวากำข้าว ( ประมาณ 15-18 กรัม )  
ปั้นให้เป็นรูปทรงกลมหลวมๆ มาวางบนปูอัด แล้วบีบเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
3. นำพลิกกลับมาวางบนฝ่ามือ ใช้สาหร่ายรัดตรงข้าวปั้น

### วิธีการจัดเก็บ

ใช้ฟิล์มห่อปิดไว้แล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ

## ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน (NIGIRI TAMAGO)

### ส่วนผสม

1. ข้าวญี่ปุ่น 15-18 กรัม
2. ไข่หวาน 10-15 กรัม
3. สาหร่ายโนริ ( เล็ก ) 1 แผ่น



### วิธีทำ

1. นำไข่หวานมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ( ขนาดประมาณ 8-10 กรัม )
2. ใช้มือซ้ายจับไข่หวาน มือขวากำข้าว ( ประมาณ 15-18 กรัม )  
ปั้นให้เป็นรูปทรงกลมหลวมๆ มาวางบนไข่หวานแล้วบีบเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
3. แล้วพลิกกลับวางบนฝ่ามือ ใช้สาหร่ายรัดตรงข้าวปั้น

### วิธีการจัดเก็บ

ใช้ฟิล์มห่อปิดไว้แล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ



## คานีโมโน มากิ (KANI MONO MAKI)

### อุปกรณ์

1. ม้วนห่อมากิ ( พร้อมห่อฟิล์ม 3-4 ชั้น )
2. เขียง
3. มีดซูชิ

### ส่วนผสม

- |                         |         |
|-------------------------|---------|
| 1. ข้าวญี่ปุ่น          | 90 กรัม |
| 2. ปูอัด                | 2 แท่ง  |
| 3. สาหร่ายโนริ ( กลาง ) | 1 แท่ง  |

### วิธีทำ

1. วางสาหร่ายบนม้วนห่อมากิโดยเอาด้านหยาบขึ้นด้านบน
2. เกลี่ยข้าวให้สาหร่ายให้เท่าๆกัน และเผื่อสาหร่ายแนวด้านบน ประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร
3. วางปูอัดไว้ตรงกลาง ใช้น้ำลูบสาหร่ายด้านบน
4. จับม้วนห่อแล้วใช้มือประคองกดไล่ให้แน่น ม้วนเป็นรูปสี่เหลี่ยม ตกแต่งให้สวยงาม
5. ตัดแบ่งเป็นคำได้ 7 คำ

### วิธีการจัดเก็บ

ใช้ฟิล์มห่อปิดไว้แล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ

## แคลิฟอร์เนียมากิ (CALIFORNIA MAKI)

### อุปกรณ์

1. มูลี่ห่อมากิ ( พร้อมห่อฟิล์ม 3-4 ชั้น )
2. เชียง
3. มีดซูชิ

### ส่วนผสม

- |                         |          |                     |         |
|-------------------------|----------|---------------------|---------|
| 1. ข้าวญี่ปุ่น          | 120 กรัม | 5. ปูอัด            | 1 แท่ง  |
| 2. ไช้หวาน              | 20 กรัม  | 6. ไช้กุ้ง          | 15 กรัม |
| 3. สาหร่ายโนริ ( กลาง ) | 1 แผ่น   | 7. แต่งกวาดูญี่ปุ่น | 20 กรัม |
| 4. มายองเนส             | 5 แผ่น   |                     |         |

### วิธีทำ

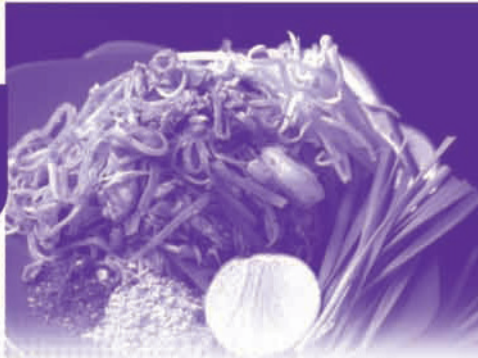
1. วางสาหร่ายบนมูลี่ห่อมากิโดยเอาด้านหยาบขึ้นด้านบน
2. เกลี่ยข้าวให้ทั่วสาหร่ายและเกลี่ยเลนนอกสาหร่ายด้านบนประมาณ 0.5 เซนติเมตร
3. จับพลิกกลับด้าน บีบมายองเนส วางปูอัด วางไช้หวาน แต่งกวาดูญี่ปุ่น ( วางส่วนประกบที่เป็นไส้ให้พอดีกับขอบสาหร่าย )
4. กดไส้ให้แน่นม้วนมูลี่ห่อมากิออก แล้วตัดแบ่งเป็นคำ จำนวน 9 คำ เท่าๆกัน หลังจากนั้นนำไปคลุกไช้กุ้งทั้งแท่งด้านข้าง ( โดยไม่ให้ไช้กุ้งเลอะด้านหน้าของข้าวปั้น )

### วิธีการจัดเก็บ

ใช้ฟิล์มห่อปิดไว้แล้วเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ

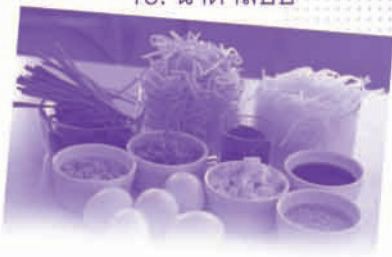


# ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย



## เครื่องปรุง

- |                                 |  |                      |
|---------------------------------|--|----------------------|
| 1. ก๋วยเตี๋ยวเส้นผัดไทย         | 500 กรัม   |                      |
| 2. หอม- กระเทียมสับ อย่างละ     | 2 ช้อนโต๊ะ   |                      |
| 3. หัวผักกาดเค็มสับละเอียด      | 50 กรัม  |                      |
| 4. กุ้งแห้ง                     | 50 กรัม  |                      |
| 5. กุ้งสด                       | 15 ตัว   |                      |
| 6. เต้าหู้แข็ง                  | 1 แผ่น (หั่นชิ้นเล็กๆ ทอดพอเหลือง)                                       |                      |
| 7. ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ           | 100 กรัม   |                      |
| 8. ไข่เป็ด                      | 5 ฟอง  |                      |
| 9. ถั่วงอก                      | 500 กรัม   |                      |
| 10. ไบกุยช่าย (หั่นท่อน 2 นิ้ว) | 100 กรัม (ตัดโคนไว้ 4 นิ้ว<br>ที่เหลือหั่นยาว 2 นิ้ว ไว้ใส่ในก๋วยเตี๋ยว) |                      |
| 11. น้ำมันาว                    | 2 ช้อนโต๊ะ   |                      |
| 12. ผักชีฝรั่ง (หั่นฝอย)        | 50 กรัม  |                      |
| 13. มะขามเปียก                  | 50 กรัม (คั้นข้นๆ) }   | } เดี่ยวรวมกันให้ข้น |
| 14. น้ำปลา                      | ¼ ถ้วย   |                      |
| 15. น้ำตาลปีบ                   | 150 กรัม   |                      |
| 16. น้ำมันพืช                   | ¾ กรัม   |                      |
| 17. น้ำเปล่า                    | 1 ถ้วย   |                      |



## วิธีทำ

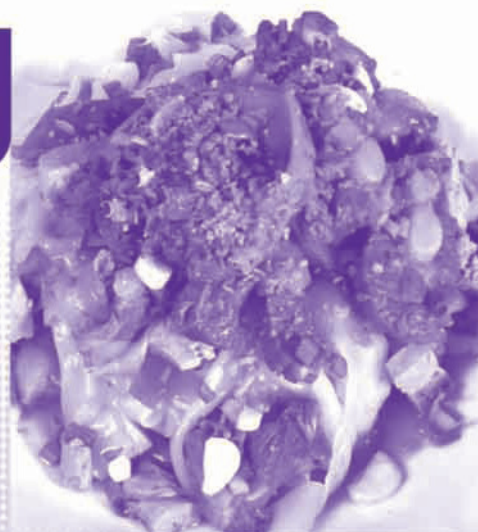
1. เตรียมทุกอย่างให้พร้อม
2. แบ่งน้ำมันพืชใส่กระทะครึ่งหนึ่ง ตอกไข่ใส่ใช้ปลายตะหลิวตอก ให้ไข่แดงแตก ผัดให้พอสุก ตักขึ้นใส่ภาชนะไว้
3. ใส่น้ำมันที่เหลือ นำหอม กระเทียมสับ หัวผักกาด ลงเจียวให้หอม ใส่กุ้งแห้งผัดสักครู่
4. ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว เติมน้ำเล็กน้อย ชลุกชลิก ผัดให้เส้นพอนุ่ม ใส่น้ำปรุงรส ในข้อ 13-15 ที่เคี่ยวไว้แล้ว ผัดไปจนกว่าจะแห้ง
5. ใส่เต้าหู้ทอด ไข่ คนให้ผสมเข้ากันดี กันไว้ข้างกระทะ ใส่ถั่วงอก กับใบกุยช่ายหั่นท่อน เขาก๋วยเตี๋ยวกลมบให้ผักสุก โรยด้วยลิสง ใส่น้ำมันงา คลุกให้เข้ากัน ตักเสิร์ฟ โรยด้วยผักชีฝรั่งหั่นฝอย



# ก๋วยเตี๋ยวหลอด

## ส่วนผสมที่สำคัญ

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| 1. หมูแฮม        | 1 กิโลกรัม   |
| 2. แครอท         | 1.5 กิโลกรัม |
| 3. หัวไชเท้า     | 1.5 กิโลกรัม |
| 4. เห็ดหอม       | 2 ซีด        |
| 5. กุนเชียง      | 6 เส้น       |
| 6. ต้นคีนฉ่ายขาว | 2 ซีด        |



## เครื่องปรุง

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| 1. น้ำตาลทราย             | 2 ช้อนชา   |
| 2. ซีอิ๊วขาว              | 2 ช้อนชา   |
| 3. เกลือ                  | 1 ช้อนชา   |
| 4. แป้งมัน                | 6 ช้อนชา   |
| 5. น้ำมันหอย              | 5 ช้อนชา   |
| 6. เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | 4 กิโลกรัม |

## ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด

เตรียมหมูแฮม กุนเชียง แครอท หัวไชเท้า ต้นคีนฉ่ายขาว เห็ดหอม มาหั่นเป็นเส้นแล้วนำไปผัดใส่เครื่องปรุง พอให้สุก ละลายแป้งมันให้ละลายเข้ากัน แล้วนำลงไปผัดในเครื่องปรุง ผัดให้แห้ง พักไว้ให้เย็น แล้วนำแผ่นก๋วยเตี๋ยวที่เตรียมไว้มาห่อให้สวยงาม แล้วนำไปนึ่งไฟแรง ประมาณ 5 นาที พอหนึ่งได้ที่ตักเสิร์ฟรับประทานได้

## ขั้นตอนการทำน้ำจิ้ม

### ประกอบด้วย

1. พริกชี้ฟ้า 3 ชีด
2. ซีอิ้วหวานสูตร 10 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทราย 1.5 กิโลกรัม
4. น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ 1 ช้อนชา



### วิธีทำ

นำพริกชี้ฟ้ามาปั่นให้ละเอียด ใส่เกลือ น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย ซีอิ้วหวาน ขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวให้น้ำตาลทรายละลาย พักให้เย็น เป็นน้ำจิ้มได้

### เงินลงทุน

ประมาณ 700 - 1,000 บาท/ ครั้ง



### รายได้

ประมาณวันละ 1,500 - 2,000 บาท

### แหล่งจำหน่าย

ร้านอาหารทั่วไป, ตลาดสด  
หรือตลาดนัด

# ขนมกุยช่าย



เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท

เงินทุนหมุนเวียน 300 บาท/วัน

รายได้ เดือนละประมาณ 15,000 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาแก๊สพร้อมถัง กะละมัง ลังถึง ไม้พาย มีด ไม้คลึงแป้ง พิมพ์กลม

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม น้ำเดือดจัด 2 ถ้วยตวง

แป้งมัน 100 กรัม กระทียมเจียว

วิธีทำ

1. ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน เทน้ำร้อนใส่ ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน พออุ่นนวดให้เนื้อเนียน
2. เอามือแปะแป้งนวล ( แป้งมัน ) เล็กน้อย นวดจนเหนียวนุ่ม คลึงแป้งเป็นก้อนยาว ใช้มีดตัดให้เท่าๆกัน นำไปคลุกแป้งนวล บั่นเป็นก้อนกลม แปะให้บางเป็นรูปเบ้าหรือถ้วย
3. ตักไส้ใส่ จีบริมแป้งให้สวยงาม กดก้อนแป้งให้แบนเล็กน้อย วางบนลังถึงซึ่งปูด้วยใบตองฉีกหยาบๆ ทาน้ำมันเล็กน้อย วางให้ห่างกันพอควร
4. นึ่งด้วยไฟแรง พรมน้ำลงบนตัวขนมเล็กน้อย นึ่งประมาณ 15 นาที ยกลง พรมด้วยกระทียมเจียว

## วิธีทำไส้

ใบกุยช่ายล้างสะอาดหั่นหยาบๆ	3 ถ้วยตวง
ซีอิ้วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	1 ช้อนโต๊ะ
โชดาโบคาร์บอนเนต	1 ช้อนชา
พริกไทยป่น	1 ช้อนโต๊ะ



นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าหมัก 5 นาที ใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ผัดพอสุก

## วิธีทำน้ำจิ้ม

ซีอิ้วหวาน	½ ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย	½ ถ้วยตวง
น้ำส้มสายชู	¼ ถ้วยตวง	ซีอิ้วดำหรือขาว	½ ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าแดง	5 เม็ด		

นำส่วนผสมทั้งหมดยกเว้นพริกชี้ฟ้าแดงผสมคนให้เข้ากัน จากนั้นจึงใส่พริกชี้ฟ้าแดง แกะเม็ดโขลกละเอียด

## ข้อแนะนำ

1. การเพิ่มปริมาณเพื่อการขาย ต้องเพิ่มอัตราส่วนให้มากขึ้น
2. สามารถทำได้อื่นๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลาย เช่น หน่อไม้ มันแกว ผักกาด ฯลฯ



# น้ำพริกเผา



เงินลงทุน 160 บาท

## รายได้

200 บาท / กิโลกรัม (ทำได้ประมาณ 2,500 กรัม)

## วัสดุ/อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในครัว เต้าแก๊ส กระทะ ตะหลิว กะละมัง ชาม ถ้วย ตะแกรง ฯลฯ

**แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ** ตลาดทั่วไป ห้างสรรพสินค้า

## ส่วนผสม

พริกแห้งเม็ดใหญ่	100 กรัม
หอมแดงหัวใหญ่	1 กิโลกรัม
กระเทียม	500 กรัม
กุ้งแห้ง	150 กรัม
น้ำตาลปีบ	500 กรัม
มะขามเปียก	200 กรัม
น้ำมันพืช	1 ขวด
น้ำปลา	¼ ถ้วยตวง
เกลือ	2 ช้อนชา
กะปิ	2 ช้อนชา
ตะไคร้	2 ต้น
น้ำสะอาด	500 กรัม

## วิธีทำ

1. นำพริกมาเด็ดหัวออก จากนั้นปลอกเปลือกกระเทียมและหัวหอมแดง นำไปล้างน้ำ แล้วนำกระเทียมไปโขลกละเอียด หอมแดงไปซอยบางๆ
2. เทน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟ พอร้อนใส่หอมแดงลงไปเจียวพอเหลือง ตักใส่ชามพักไว้ แล้วใส่กระเทียมไปเจียวพอเหลืองตักขึ้นใส่ภาชนะ จากนั้นนำพริกแห้งลงไปทอดให้กรอบตักขึ้นใส่ตะแกรง พักไว้
3. นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นบางๆ ใส่ในครกโขลกให้ละเอียด แล้วใส่กะปิลงไปโขลกรวมกันจนเป็นเนื้อเดียวกัน ตักขึ้นใส่ภาชนะ
4. นำกุ้งแห้งมาโขลกให้ละเอียดตักใส่ถ้วยไว้ จากนั้นใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกทอดลงในครก โขลกรวมกันให้ละเอียดพักไว้
5. นำมะขามเปียกมาล้างน้ำ เทน้ำออก จากนั้นนำมะขามเปียกที่ล้างน้ำแล้วมาชงกับน้ำกรองเอากากออก
6. ใส่น้ำมะขามเปียกลงในกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำตาล เกลือ น้ำปลา พอเดือดใส่ส่วนผสมในข้อ 3 และ 4 ลงไปผัดให้หอม
7. ค่อยๆเติมน้ำมันจนหมด เคี้ยวน้ำพริกประมาณ 2-3 ชั่วโมง ชิมให้มีรสหวานนำ หรือตามชอบ

## ตลาด/ แหล่งจำหน่าย

ตลาดสด หน้าสำนักงาน

แหล่งชุมชน หมู่บ้าน ฯลฯ





## หมูสะเต๊ะ

**เงินลงทุน** ครั้งแรกประมาณ 3,800 บาท

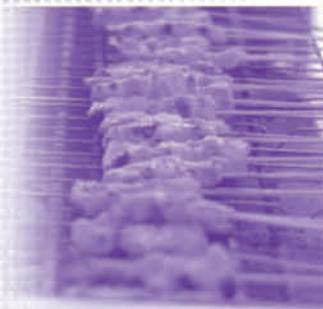
**รายได้** ประมาณ 12,000 - 15,000 บาท/เดือน

## วัสดุ/ อุปกรณ์

รถเข็น เตาด้านและตะแกรงย่าง,  
ไม้เสียบหมูสะเต๊ะ ถูพลาสติก กล่องพลาสติก

## เครื่องปรุง

เนื้อหมู	10 กิโลกรัม
น้ำส้มป่อยคั้น	½ ถ้วยตวง
เกลือ	½ ชีด
นมสด	1 กระป๋อง
น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
ผงกระทิ	3 ช้อนโต๊ะ



## วิธีทำ

( สีส้มอาหารสีเหลืองอีกเล็กน้อย )

- นำเนื้อหมูมาแล่นขนาด 1x2.5-3 นิ้ว บางพอประมาณ โรยน้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้ทั่ว จากนั้นนำน้ำส้มป่อย เกลือ นมสด และผงกระทิ และสีผสมอาหารลงไปอีกเล็กน้อย คนให้เข้ากัน แล้วนำไปเทใส่เนื้อหมู เคล้าให้ทั่ว เสร็จแล้วนำไปใส่กล่องพลาสติก แช่ไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา พอรุ่งเช้าจึงนำหมูออกมาเสียบไม้ เสร็จแล้วก็นำหมูเข้าแช่ในช่องแช่แข็ง อีกสัก 1 ชั่วโมง

## 2. เครื่องปรุงน้ำกะทิหมูสะเต๊ะ

หัวกะทิ 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ ½ ช้อนชา

## วิธีย่างหมูสะเต๊ะ

นำหมูที่เสียบไม้ออกจากช่องแช่แข็ง แล้วนำมาชุบในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ก่อนจะนำขึ้นย่างไฟ ต้องย่างไฟ ปานกลาง ห้ามใช้ไฟอ่อน หมูจะแข็ง

## วิธีทำ

นำหัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ คนให้ เข้ากัน นำไปตั้งไฟให้เดือด แล้วยกลง

ไม่อร่อย แล้วก็พรมน้ำกะทิเป็นระยะขณะกำลังย่าง หากเนื้อหมูตรงไหนไหม้ ก็ใช้กรรไกรตัด เพราะจะดูไม่น่ารับประทาน

## ส่วนผสมน้ำจิ้ม

หัวกะทิ	4 กิโลกรัม	ถั่วลิสงคั่วตำละเอียด	1 กิโลกรัม
งาขาวคั่ว	1 กิโลกรัม	น้ำพริกแกงเผ็ด	2 ชีด
เกลือ	1.5 ช้อนชา	น้ำพริกแกงมัสมั่น	1 ชีด
น้ำตาลปีบ	1 กิโลกรัม		

## วิธีทำ

แยกหัวกะทิ 2 กิโลกรัม มาผัดให้แตกมัน ใส่ น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงมัสมั่น น้ำตาลปีบลงไปผัด ใส่เกลือผัดให้หอม ใส่หัวกะทิติ้งไปอีก 2 กิโลกรัม ปล่อยให้เดือดมากๆ แล้วลดไฟลง ใส่ถั่วและงาลงไป คนให้ละลายเข้ากัน ทั้งไว้ให้เดือดจนน้ำกะทิแตกมัน ยกลงจากเตาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำออกขายให้อุ่นอีกครั้ง เพื่อถั่วและงาจะพองตัวได้เต็มที่

## ส่วนผสมน้ำอจาต

น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
น้ำส้มสายชู	½ ขวด
เกลือถุงเล็ก	½ ถุง
แตงกวา (ลูกเล็ก)	5 กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้า	3 ชีด
หอมแดงหัวเล็ก	5 ชีด

## วิธีทำ

หั่นแตงกวาเป็นชิ้นเล็กๆ ปอกหัวหอมแล้วหั่นเป็นชิ้นหนาหน่อย พริกหั่นเป็นแว่นหนา แบ่งใส่ภาชนะไว้ต่างหาก เอน้ำส้มสายชู มาผสมกับเกลือและน้ำตาลทราย นำไปตั้งไฟให้เป็นยาง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

## ตลาด/ แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน

- ### ข้อแนะนำ
1. รสชาติของน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะต้องหวานนำ ตามด้วยเค็มเล็กน้อย
  2. ถ้าบริเวณที่อยู่อาศัยเป็นทำเลที่เหมาะสมกับการค้าขาย ก็ไม่ต้องซื้อรถเข็น ทำให้ประหยัดเงินลงทุนได้
  3. เนื้อหมูให้ใช้เนื้อหมูสันในสดๆ และต้องทำให้สะอาดน่ารับประทาน

# กล้วยทอด มันทอด เผือกทอด ข้าวโพดทอด



## สูตรกล้วยทอด

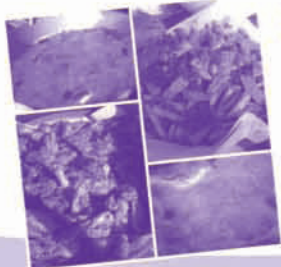
### ส่วนผสม

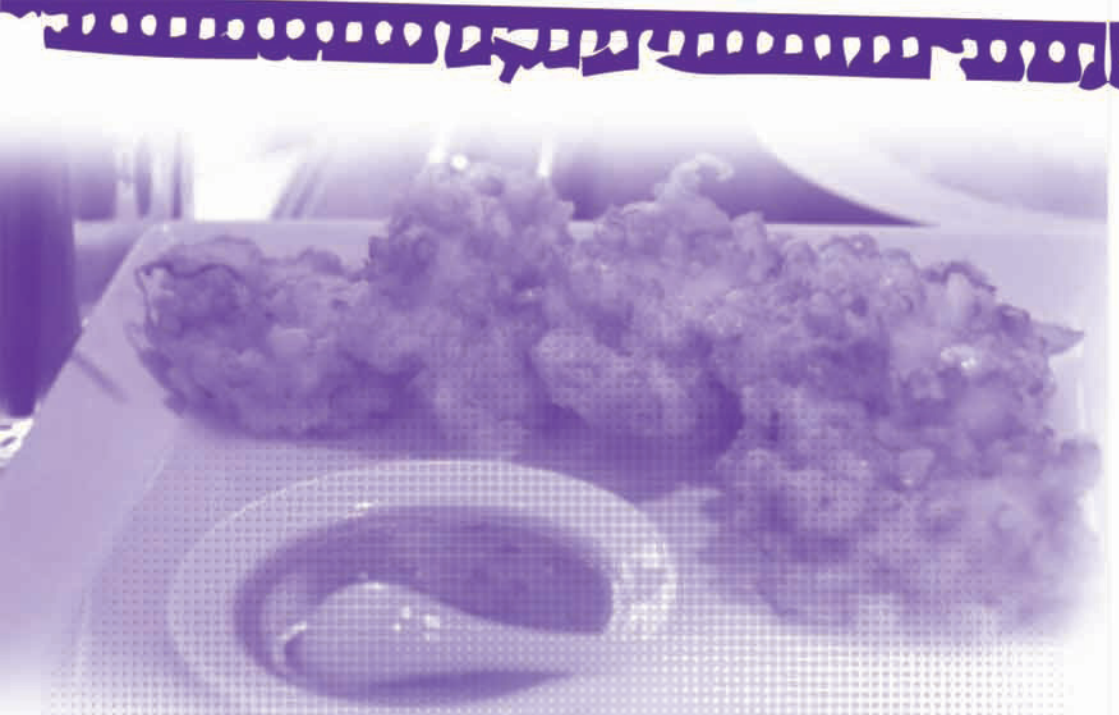
- กล้วยน้ำว้าสุก หรือห่าม 1 หวี
- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วยตวง
- แป้งสาลี 1 ถ้วยตวง
- มะพร้าวขูด 1 ถ้วยตวง
- เกลือ ½ ช้อนชา
- หัวกะทิ 1 ½ ถ้วยตวง
- งามั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันใส ½ ถ้วยตวง
- น้ำมันพืชพอประมาณ

### วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เกลือ นวดกับหัวกะทิ และมะพร้าวขูด นวดให้เข้ากัน ใส่น้ำมันใส แล้วนวดต่อ ใส่ลงไปให้ทั่ว
2. ตั้งกระทะไฟปานกลาง ใส่น้ำมันกะให้ท่วมกล้วยที่จะทอด เมื่อน้ำมันร้อนนำกล้วยที่หั่นตามยาว 3-4 ชิ้น ต่อ 1 ลูก (แล้วแต่ลูกใหญ่หรือเล็ก) ชุบแป้งที่ผสมไว้ตามข้อ 1 ใส่น้ำมัน จนเต็มกระทะ
3. ทอดจนแป้งเหลืองกรอบ และเนื้อกล้วยสุก ตักขึ้นพักไว้ ให้สะเด็ดน้ำมันก่อนนำไปใส่ถุงกระดาษขायให้ลูกค้า

มันทอด เผือกทอด ฟักทองทอด ให้ใช้สูตรเดียวกัน





## ข้าวโพดทอด

### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	1.5 กิโลกรัม	แป้งสาลี	3 ช้อนโต๊ะ
ข้าวโพดสด	2 กิโลกรัม	เกลือป่น	2 ช้อนชา

### วิธีทำ

1. นำข้าวโพดมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นใช้มีดฝานข้าวโพดตามแนวยาวของฝัก (ระวังอย่าฝานถึงแกนข้าวโพด) ในภาชนะไว้
2. เทส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เกลือป่น ลงไปผสมกับเมล็ดข้าวโพด ค่อยๆ เหน้าลงไปคลุกให้เข้ากัน ระวังอย่าให้แป้งเหลวเกินไป จากนั้นนำไปปั้นเป็นรูปทรง ตามต้องการ

# เครื่องตีสมุนไพรมะนาว

**เงินลงทุน** ประมาณ 1,500 บาท  
( ค่าอุปกรณ์ ประมาณ 1,000 บาท )



**รายได้** ประมาณ 120 บาท/ ส่วนผสม แต่ละสูตร ( ขึ้นอยู่กับปริมาณในการซื้อวัตถุดิบ ) ราคาขาย โดยทั่วไป 10-15 บาท /ขวด

**วัสดุ/ อุปกรณ์** เครื่องปั่นน้ำผลไม้ ผ้าขาวบาง ถึงสำหรับใส่น้ำขวดพลาสติก กะละมัง กระบวย มีด เขียง ช้อน

## สถานที่จำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

ร้านจำหน่ายเครื่องครัว ห้างสรรพสินค้า

## น้ำเสาวรสมะนาว

**ส่วนผสม** ผลเสาวรสมะนาว 2 กิโลกรัม  
น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม  
เกลือป่น ½ กิโลกรัม น้ำสะอาด



## วิธีทำ

1. นำผลเสาวรสมะนาวล้างให้สะอาด ใช้มีดผ่าผลออกเป็น 2 ส่วน จากนั้นใช้ช้อนตักเมล็ดใส่ภาชนะไว้
2. เทเมล็ดเสาวรสมะนาวลงในเครื่องปั่น เติมน้ำสะอาดลงไปพอประมาณ เมื่อปั่นเสร็จแล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบางคั้นเอาแต่น้ำ จากนั้นนำมาผสมกับน้ำตาล เกลือป่น ปรงรสตามต้องการ บรรจุใส่ขวดพลาสติกแล้วนำไปแช่เย็น

## น้ำบีทรูท

### ส่วนผสม

บีทรูท 800 กรัม      เสาวรส 1 กิโลกรัม  
น้ำตาลทราย 800 กรัม      เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ



### วิธีทำ

1. นำบีทรูทมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำมาใส่เครื่องปั่น ( แยกกาก ) เมื่อปั่นหมดแล้วจึงนำมาผสมกับน้ำเสาวรสด ปรุงรสตามชอบ
2. นำบรรจุใส่ขวดพลาสติก เสร็จแล้วนำไปแช่เย็น

## น้ำแครอท

### ส่วนผสม

แครอท 1.5 กิโลกรัม      เสาวรสด 1 กิโลกรัม  
น้ำตาลทราย 800 กรัม      เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ



### วิธีทำ

1. นำแครอทมาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ภาชนะไว้ จากนั้นนำเสาวรสดลงไปผสมโดยเติมน้ำลงไปพอประมาณ คนให้เข้ากัน
2. นำไปใส่เครื่องปั่น เสร็จแล้วคั้นน้ำออกโดยนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นเติมน้ำตาลทราย เกลือ ปรุงรสตามชอบ



## ขนมครกสิงคโปร์

### วัตถุดิบ

แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ½ ถ้วยตวง

มะพร้าวขูดขาว ½ กิโลกรัม

น้ำคั้นใบเตยเข้มข้น 1 ถ้วยตวง

ผงฟู 1 ¼ ช้อนชา

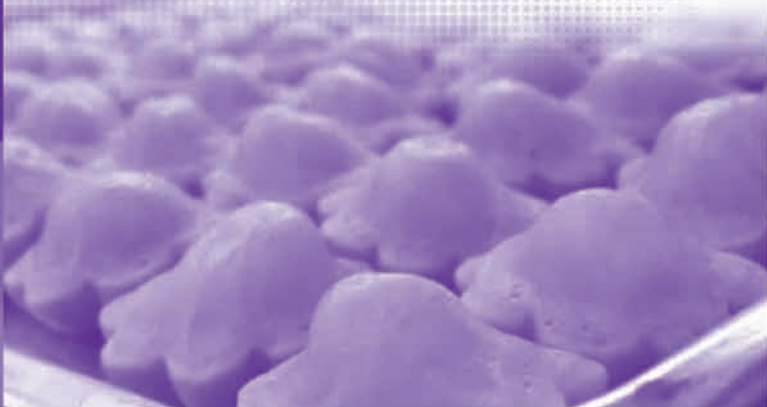
น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง

ไข่ไก่ 3 ฟอง



## ขั้นตอนการทำ

1. คั้นกะทิด้วยน้ำโอบเตยเข้มข้น จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบาง
2. ผสมแป้งอเนกประสงค์กับผงฟูเข้าด้วยกันในชาม
3. ใส่น้ำตาล และไข่ ลงไป นวดให้เข้ากัน ค่อยๆ ใส่กะทิ แล้วคนให้เข้ากัน พักไว้
4. พิมพ์ที่ใช้ (จะเป็นรูปอะไรก็ได้ ไม่จำเป็นต้องเป็นดอกไม้) อุ่นให้ร้อนได้เลย ทาน้ำมันพืชบางๆ
5. ตักแป้งหยอดลงในพิมพ์ ประมาณ  $\frac{3}{4}$  ของพิมพ์ แล้วปิดฝา รอให้สุกประมาณ 3-5 นาที ขณะกรกสิงคโปร์ของเรา จะฟูขึ้นมาเต็มพิมพ์พอดี

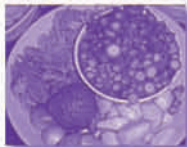




# ขนมจีนน้ำยาปู

## ส่วนผสมของน้ำยาปู

กะทิ	2.5 ถ้วย
หางกะทิ	1 ถ้วย
เนื้อปูม้าแกะ	300 กรัม
น้ำตาลปีบ	2.5 ช้อนชา
หัวกะทิ	1 ถ้วย
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดฉีก	2 ใบ
ขนมจีน	1 กิโลกรัม



## เครื่องแกงสำหรับทำน้ำยาปู

พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำจมนุ่ม	30 เม็ด
พริกแห้งเม็ดใหญ่แช่น้ำจมนุ่ม	7 เม็ด
พริกไทยดำเม็ด	1 ช้อนชา
ข่าแก่หั่นละเอียด	1 ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	3 ต้น
ผิวมะกรูดหั่นฝอย	1 ช้อนชา
กระเทียมแกะเปลือก	1/3 ถ้วย
ขมิ้นสดหั่น	2 ช้อนโต๊ะ
กะปิ	1 ช้อน



## วิธีทำน้ำยาปู

1. ทำน้ำพริกแกงก่อนโดยใส่เครื่องแกงทั้งหมดเข้าด้วยกัน โขลกให้ละเอียด ใส่ถ้วย พักไว้
2. ผสมกะทิ หางกะทิ และน้ำพริกแกงที่โขลกเข้าด้วยกันในหม้อ คนให้ทั่วใช้ไฟปานกลาง หมั่นคนจนเดือด เคี่ยวสักครู่จนมีกลิ่นหอม ใส่เนื้อปูแกะปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลค่อยๆ เติมห่วงกะทิทีละน้อยจนหมดเพื่อไม่ให้กะทิแตกมัน หมั่นคน น้ำยาจะมีลักษณะข้นและมีกลิ่นหอม ใส่ใบมะกรูด ซิมให้มีรสเค็มเผ็ดนำ ออกรสหวานจากกะทิ
3. เมื่อน้ำยาสุกเรียบร้อยแล้วก็ได้เวลารับประทานแล้ว ให้จัดขนมจีนใส่จานหรือถ้วย ตักน้ำยาราด หรือตักน้ำยาใส่ถ้วยแยกต่างหาก เสริฟกับผัก เช่น ถั่วงอกยาว แตงกวา ผักกระเฉด ผักกาดดอง พริกขี้หนูคั่ว และไข่ต้มยางมะตูม ซึ่งจะทำให้อร่อยยิ่งขึ้น





www.doe.go.th/vqnew2



กรมการจิตศึกษา กระทรวงแรงงาน  
ถนนมิตรไมตรี ดินแดง กทม. 10400  
[www.doe.go.th/vqnew2](http://www.doe.go.th/vqnew2)  
สายด่วน : 1694 Tel : 0-2354-0088